

V. KESIMPULAN

Dari hasil penelitian dapat disimpulkan bahwa proses pengolahan dan jenis ikan mempengaruhi mutu tepung ikan yang dihasilkan. Tepung ikan yang diolah dengan pengukusan menunjukkan mutu lebih baik dibandingkan tepung ikan yang diolah dengan penjemuran langsung, baik dari segi kandungan zat makanan dan mineral, sifat fisik maupun organoleptik. Tepung ikan sarden (*Sardinella fimbriata*) menghasilkan nilai tertinggi pada kerapatan tumpukan $588,83 \text{ kg/m}^3$ dan kerapatan pemadatan tumpukan $738,23 \text{ kg/m}^3$, kemudian terendah pada kadar lemak 3,19% BK dan sudut tumpukan $47,76^\circ$. Tepung ikan peperek (*Leiognathus splendens*) menghasilkan nilai tertinggi pada kadar abu 23,44% BK, kalsium (Ca) dan laju pemadatan 25,17%. Tepung ikan Tongkol (*Euthynnus affinis*) menghasilkan kadar air terendah yaitu sebesar 5,10% BKU.

